

Amerykańska Pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.3 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle malting wheat blanc	4.5 kg (54.2%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (42.2%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (2.4%)	75 %	59
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	45 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 50	Ale	Płynne	30 ml	Fermentis